



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION	A
DATE	4/09/2019
EDITION N°	pag 1-5

Nom du produit	COLLIER FERME ESSENTIALS 1,9KG*6/E18
Code article (original)	27572
Statutory description	Saucisson fermenté, fumé et séché avec de la viande de porc
EAN code	5411761275722
N° CE	B117

1 – SITE DE PRODUCTION

Entreprise	Imperial, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B117
Adresse	Grote Baan 200, 9920 LOVENDEGEM
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00
Contact	
Nom	Céline Budenaerts
E-mail	celine.budenaerts@campofriofg.com
Mobile	+32 (0)93 700 295

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Déscription de produit courte	Saucisson fermenté, fumé et séché avec de la viande de porc		
Type d'emballage	sous vide		
Poids net	1.88 kg		
Units / pack	1	poids / unit	1.88
Packs / box	6	poids / boîte	11.28
Boxes / pallet	28	pods / palette	315.84
Température de conservation	7 °C		
Durée de conservation	56 jours		
Guide d'utilisation	Enlever le boyau avant consommation		
Tracibilité			
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire		
Codage	LXXXXXX		
Grandeur du lot			

3 – INFORMATIONS LOGISTIC

Emballage primaire	Type	pièce	
	Dimensions	Hauteur	60 mm
		Largeur	220 mm
		Longueur	390 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
Emballage secondaire	Type		
	Dimensions	Hauteur	241 mm
		Largeur	400 mm
		Longueur	600 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
	Autres		



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
 DATE 4/09/2019
 EDITION N° pag 2-5

Emballage tertiaire	Type			
	Dimensions	Hauteur	1144 mm	
		Largeur	800 mm	
		Longueur	1200 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	168
	Net weight	315.84 kg
	Gross weight	397 kg
	Heigt	1837 mm
	Length	1200 mm
	Width	800 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT <i>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).</i>	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Arôme de fumée		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Hémoglobine de porc		Non	Non	Non	
Colorant: E162, E120		Non	Non	Non	
Conservateurs: E250, E252		Non	Non	Non	
Exhausteur de goût: E621		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	



5- PRESENCE D'ALLERGENES

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origin of allergen - ingredient
1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	-	
a. Blé	-	
b. Seigle	-	
c. Orge	-	
d. Avoine	-	
e. Sarrasin	-	
f. Kamut	-	
g. Leurs souches hybridées	-	
2. Crustacés et produits à base de crustacés	-	
3. Oeufs et produits à base d'oeufs	-	
4. Poisson et produits à base de poisson	-	
5. Arachides et produits à base d'arachides	-	
6. Soja et produits à base de soja	-	
7. Lait et produits à base de lait	-	
a. Lait	?	
b. Dérivats de lait	?	
c. Lactose	?	
8. Noix et produits à base de noix	-	
a. Amande (Amygdalus communis L.)	-	
b. Noisettes (Corylus avellana)	-	
c. Noyer (Juglans regia)	-	
d. Anacardier (Anacardium occidentale)	-	
e. Noix de Pecan nut (Carya illinoiesis)	-	
f. Noix brésil (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache (Pistacia vera)	-	
h. Noix de macadamia et noix de riz (Macadamia Ternifolia)	-	
9. Céleri et produits à base de céleri	?	
10. Moutarde et produits à base de céleri	?	
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
12. Anhydride sulfureus et sulfites en quantité plus que 10mg/Kg ou mg/l exprimées en SO2 (>10 ppm).	-	
13. Lupin et produits à base de lupin	-	
14. Mollusques et produits à base de mollusques	-	
15. Autres	-	

(*) Cette déclaration d'allergènes doit également inclure les risques de contaminations transversales ou accidentelles.

6- STANDARD ORGANOLEPTIC

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNEL

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	1648
Energie	kcal	394
Matières grasses	g	34.0
- dont acides gras saturés	g	10.0
Glucides	g	0.1
- dont sucres	g	0.1
Protéines	g	22
Sel (ClNa)	g	3.7
pH		4.9
aw		0.92

8- CHARACTERISTICS MICROBIOLOGIQUE

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	-^-
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10^3
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10^2
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-